Ueber das Vorkommen und die Gewinnung des Kadmiums; vom Professor Erdmann.

Bemerkungen über die beste Verfahrungsart, Kartoffeln auf Branntewein zu verarbeiten; von Hermbstädt.

Versuche zur Vervollkommnung der Amalgamation der Silbererze; von Lampadius.

Merkwürdige Einwirkung der Arsenikſäure auf verſchiedene Zuckerarten;

von

Elsner in Berlin.

Herr Elsner theilt in Schweigg. Journ. L. 348 folgende intereſſante Beobachtungen mit. Wird reine Arſenikſäure mit Rohrzucker hingeſtellt, ſo nimmt die Flüſſigkeit nach einigen Stunden eine ſchöne roſenrothe Farbe an, die nach und nach in Purpurroth übergeht, ſelbſt nach vierzehn Tagen, und wenn auch der Zucker in Gährung übergeht, verſchwindet dieſe Farbe nicht, wird nur mehr rothbraun; Honigzucker (Obſtzucker), Stärkezucker verhalten ſich faſt ganz ſo wie der Rohrzucker; Milchzucker wird unter gleichen Umſtänden röthlichbraun; Mannazucker ziegelroth; Oelſüß, Glycyrhizin und Harnzucker (er war nicht ganz rein) zeigten aber keine Veränderung, auch nicht Gummi, Stärkmehl. Die Färbung, welche Arſenikſäure auf obige Zuckerarten hervorbringt, erfolgt im Schatten wie im Sonnenlichte; arſenikſaure Salze, Arſenigſäure und Phosphorſäure bringen keine Farbenänderung hervor. Man kann dieſes Verhalten der Arſenikſäure gegen Zucker auch als Reagens und Unterſcheidungsprobe der Arſenikſäure von Phosphorſäure anwenden. Die rothe Farbe der Zuckerflüſſigkeit wird durch Chlor zerſtört, die Auflöſung wird

wasserklar. Aetzende Alkalien bringen keine Veränderung hervor; Salpeter- und Salzsäure erhöhen die Farbe; concentrirte Schwefelsäure Schwärzung durch Verkohlung von Zucker. Die Arsenikſäure giebt ſich durch Reagentien unverändert in dieſer Flüſſigkeit zu erkennen, auch ſchien der Zucker keine Veränderung erlitten zu haben. Die Urſache dieſer Röthung des Zuckers durch Arſenikſäure verdient alſo noch näher geprüft zu werden. Vergl. Schubarth und Schweigger-Seidel (a. a. O. 355).

Darſtellung der Gallusſäure;

vom

Apotheker Funke in Linz am Rhein,

Ehrenmitglied des Vereins.

Die Gallusſäure bereite ich auf folgende Methode: 16 Unzen guter Galläpfel werden gröblich zerſtoßen, mit ſo viel deſtillirtem Waſſer begoſſen, als ſie einſaugen. Sie werden ſo dem Schimmeln überlaſſen und ſechs Wochen lang in dieſem feuchten Zuſtande erhalten, im Sommer an der Luft, im Winter im Keller oder in einer warmen Stube. Darauf wird die geſchimmelte Maſſe in die vierfache Menge kochendes Waſſer getragen und nach einigem Aufwellen noch kochend heiß durch feine Leinewand geſeihet. Die Lauge wird bis auf ein halbes Pfund eingekocht nochmals durch feine Leinewand filtrirt; nach dem Erkalten erhält man eine anſehnliche Parthie von Kryſtallen. Dieſe bringt man auf Löſchpapier, in welches der Extractivſtoff eingeſogen wird, wäſcht ſie mit wenigem Waſſer aus, worauf ſie ſchon ziemlich rein erſcheinen. Hierauf löſt man ſie in deſtillirtem Waſſer auf, ſetzt das zu Schaum geſchlagene Eyweiß von